

O GLOBO

SEXTA-FEIRA
8.12.2017
oglobo.com.br

O guia da semana
rloshow.com.br

rio show

DE CAMAROTE.
Clíente assiste à
corrida na varanda
do Inverso Gávea

Pule de dez

Com novos restaurantes, bares, festas, teatro
e galeria de arte, Jockey Club é barbada
quando o assunto é diversão



De camarote: cliente assiste à corrida no Inverso Gávea - **Hermes de Paula / Agência O Globo**

por Mariana Moreira

08/12/2017 4:30 / Atualizado 08/12/2017 12:05

Misto de restaurante, bar de coquetelaria, cervejaria, casa de shows e café, a Casa Camolese abriu oficialmente as portas ontem, no Jockey Club, na Gávea, após um mês funcionando em esquema soft opening. Ocupando uma construção contemporânea de 870 metros quadrados e com uma bela área externa de cara para as pistas de corrida e uma vista emoldurada pelos morros do Corcovado e Dois Irmãos, o espaço — que tem tudo para virar point no verão que se aproxima — reforça o leque de atrações do hipódromo, que já reúne seis restaurantes e bares com espaço para shows e festas concorridas, teatro e galeria de arte. E, em março, vem coisa nova por aí: um bar da Cervejaria Therezópolis e a galeria OM.Art, de Oskar Metsavaht.

Parceria entre o empresário Cello Camolese Macedo e o artista plástico Vik Muniz, a Camolese está instalada na chamada Vila Portugal, onde ficavam as antigas casas de funcionários que estavam abandonadas, perto do restaurante Rubaiyat Rio e da galeria Carpintaria. Mesmo após três anos de obras e um investimento de R\$ 11 milhões, ainda não está tudo pronto: ficou para março a abertura do Clube Camolese, no subsolo, com uma programação de shows, leituras e performances.



Luz natural: janelas do salão da Casa Camolese podem ser abertas - **Gustavo Miranda/Agência O Globo**

Do lado de fora, o jardim ainda está sem grama. Mas as mesas cobertas por ombrelones já estão a postos e são o local ideal para quem quer acompanhar as corridas e curtir o visual. Lá dentro, o ambiente é imponente, com grandes janelas de vidro, estruturas de metal e tijolos aparentes. No primeiro andar ficam o salão do restaurante e o bar comandado por Thiago Politi. Ali, a playlist segue mais para o jazz. Já no segundo, onde ficam os seis tanques para a fabricação da cerveja artesanal Camolese (que começa a funcionar em janeiro e produzirá uma lager, uma witbier e uma IPA), a trilha é rock'n roll. Ali, há uma bancada para se beber e uma varanda para fumantes.

Para Cello, sócio também da pizzaria Vezpa e do Zazá Bistrô e foi um dos criadores da Cerveja Devassa, a Camolese ainda é uma “obra em construção”.

— Aqui eu juntei um pouco de tudo que eu fiz em um patamar mais maduro. A casa tem uma unidade, mas os programas são distintos — diz Cello sobre o espaço, que define como “híbrido”.

Assinado pelo chef Paulo Grobe, o cardápio é de influência mediterrânea e traz, na seção “Da deli”, produtos de charcutaria e pães — ambos feitos ali mesmo; no caso dos pães, com consultoria da The Slow Bakery. Entre as opções “Da cozinha”, legumes tostados com tomate, ricota e menta (R\$ 41), mexilhões no vapor preparados com cerveja, alho-poró, pancetta e batata frita (R\$ 58) e atum grelhado com abacate e alcaparras, mozzarella de búfala e manjerição (R\$ 70). A ideia de Cello é complementar o serviço da casa com a venda de produtos caseiros:

— A gente quer produzir a maioria dos produtos aqui. Café e queijos, só compramos de pequenos produtores.

Perto dali, também de cara para as corridas, está o Rubayiat Rio, clássica casa de carnes paulistana que foi aberta há três anos e acaba de ganhar um novo chef executivo, Daniel Redondo (ex-Maní, de São Paulo).

— Somos famosos pela nossa carne, mas também temos pescados e frutos do mar na brasa — exalta David Zylberstajn, um dos sócios, acrescentando que 2018 começa com novidades. — A partir de janeiro, teremos uma happy hour na varanda e, além da feijoada aos sábados, cozido.

O ano que vem também pretende ser promissor no Inverso — ou Baixo Jockey, como alguns dizem por lá. Há um ano, o lounge e restaurante ocupa a parte externa da Tribuna B e é um dos points mais próximos à pista. Nas noites de quartas e quintas, desde março, rolam shows instrumentais. Nesta semana, teve o festival “Wine jazz, bossa & blues”, que termina hoje com uma homenagem ao gaitista Maurício Einhorn. No que depender do sócio Alexandre Moreira Leite, o verão será ainda mais movimentado no baixo:

— Só podemos colocar música em dias em que não tem corrida ou depois que os páreos terminam, mas vamos agitar o verão com mais shows e um novo menu de comidinhas.

Noites concorridas



Festa à francesa: garçons fantasiados e pista improvisada no salão - **Guito Moreto / Agência O Globo**

Mas o que não falta é agito noturno no Jockey, seja no restaurante Bagatelle, seja no lounge do Palaphita. Aberta há cinco anos, a filial do Palaphita Kitch, quiosque no Corte do Cantagalo, na Lagoa, mantém o visual rústico da matriz e cardápio de influência amazônica. Mas, apesar de abrir no fim da tarde, bomba mesmo de noite graças à sua pista de dança ao ar livre, que atrai uma turma jovem. Hoje, acontece a festa gratuita Vem pro Pala, de soul e hip-hop, com o DJ Jonny Green. Amanhã, tem a Full Moon.

A night no Bagatelle Rio tem um clima *beeem* diferente. Peculiar, pode se dizer. Pense num bistrô francês, com direito a mesas de toalhas brancas e lustres de cristal. Agora, coloque uma pista de dança improvisada no meio e garçons fantasiados de super-heróis sendo carregados no colo pelo salão com pequenos fogos de artifício na mão. Pois esta mistura curiosa deu tão certo em São Paulo que foi importada para o Rio há dois anos e tem funcionado por aqui também. Mas, para curtir este programa, é preciso se organizar. Só sobe as escadas para o segundo andar da Tribuna A, onde fica a casa, quem fizer reserva e chegar até as 21h. Com música pop e eletrônica, o jantar segue um ritmo ditado por um DJ, que controla também a iluminação. Quanto mais tarde, mais escuro e com mais cara de “pista” o espaço fica. Enquanto a festa esquenta, na cozinha, o novo chef, Ignácio Peixoto, controla os pedidos dos 13 novos pratos do restaurante, com coisas como o ratatuelle com minilegumes orgânicos e boeuf bourguignon.

Quando a festa à francesa termina, alguns frequentadores acabam esticando no vizinho Prado.Co, que serve pizza até as 4h da madrugada. Apesar de pegar a turma para a saideira, o restaurante — que foi aberto há dez anos como Prado Grill — abre cedo e tem o clima totalmente almoço de família. Pelas janelas envidraçadas ou das mesas da varanda dá para acompanhar os cavalos sendo preparados para os páreos. Inclusive, quem quiser pode aproveitar para apostar com um funcionário do Jockey que fica a postos no salão, anotando os palpites.

UM PASSEIO PELAS ATRAÇÕES DO JOCKEY, PARA APROVEITAR O DIA OU CAIR NA PISTA



O Jockey é um programão e a Casa Camolese chega à chamada Vila Portugal (antiga vila de moradores) para incrementar o programa. O reluzente bar da casa está sob o comando do chefe de bar Thiago Politi. Influenciada pelo clima do Rio, a alta coquetelaria da casa apresenta, além de clássicos com assinatura própria, coquetéis de frutas aromatizadas com especiarias e ervas. Foto: Agência O Globo



Assinado pelo chef Paulo Grobe, o cardápio é de influência mediterrânea. O prato atum com tomate, abacate, mussarela de búfala, alcaparras e manjeriço é um dos destaques do menu (R\$ 70). Mexilhões no vapor preparados com cerveja, alho-poró, pancetta e batata frita (R\$ 58) também brilham no cardápio. Foto: Agência O Globo



Ao lado da Camolese, no Jardim Botânico, o Rubaiyat tem uma das vistas mais privilegiadas do Jockey, e vale para acompanhar o páreo ou simplesmente aproveitar a paisagem enquanto se prova o cardápio de assados e pescados da casa. Uma das novidades para 2018 é a programação de happy hour prevista para o verão e a inclusão do cozido para o almoço. Foto: Hermes de Paula / Agência O Globo



Além dos tradicionais almoço e jantar, com menu renovados a partir das criações recentes do chef Eduardo Lyra, a estrela da cozinha do Prado.Co é a pizza. A massa de longa fermentação da casa é feita no forno a lenha. Depois que a cozinha do restaurante fecha à 1h da manhã, o serviço de exclusivo de redondas se estende até às 4h, de quinta a sábado. A caprese, feita com mussarela, tomate uva e rúcula sai por R\$ 53. Foto: Hermes de Paula / Agência O Globo



O espaço do Victoria foi construído para ser a sede do Jockey, mas há quinze anos funciona como restaurante. Com mesas espalhadas por uma grande área aberta, tem três ambientes e três cardápios: de pizza, comida japonesa e comida contemporânea. O combinado à moda do chef é um dos mais pedidos da casa (a partir de R\$ 40). Foto: Leo Martins / Agência O Globo



Quem comanda os sabores da festa à francesa do Bagatelle é o chef Ignácio Peixoto, que assumiu a casa há um mês. A influência da gastronomia com ar mediterrâneo com pratos leves e frescos aparece em pratos como o boeuf bourguignon tradicional, com file mignon em cubos, cogumelo, cenoura, cebolinha e ervas (R\$ 150) e o bouillabaisse, com peixe e frutos do mar em seu caldo com legumes, acompanha cesta de pães (R\$ 175). Foto: Leo Martins / Agência O Globo



O Palaphita abre no fim da tarde, mas bomba mesmo de noite graças à sua pista de dança ao ar livre. Sexta (08/12), acontece a festa gratuita Vem pro Pala, de soul e hip-hop, com o DJ Jonny Green. Sábado (9/12), tem a Full Moon. Não recomendado para menores de 18 anos. Foto: Paula Giolito / Agência O Globo

Na cozinha, o cardápio sofreu mudanças com a chegada do chef Eduardo Lyra, que passou a fabricar ali pães de fermentação natural e lançou, há um mês, um cardápio com 19 pratos.

— Nosso almoço é tradicional. Inclui novos cortes de carne, como o bife de chorizo, pratos vegetarianos, massas e frutos do mar — enumera o chef, que cita, entre as novidades, o risoto de camarão com aspargos e limão (R\$ 59).

Do outro lado da pista de corrida, mais perto da Lagoa — e com entrada pela Av. Mário Ribeiro —, o Victoria é o mais antigo do pedaço: foi aberto há 15 anos. Com mesas espalhadas por uma grande área aberta, tem três ambientes e três cardápios: de pizza, comida japonesa e comida contemporânea. Dia e noite.

— É um restaurante versátil, a opção mais tradicional daqui do Jockey, e essa mistura fez o sucesso da casa — diz o dono, Roberto Maciel, que há dois meses oferece o bufê de domingo, antes exclusivo para sócios, para o público em geral.

Entre os reforços que a programação do Jockey ganhou nos últimos tempos também está a investida dos sócios Luiz e João Guilherme Niemeyer e André Torós, que abriram há três meses o Teatro XP Investimentos. As obras para reformar o que era antes o Teatro Municipal do Jockey duraram cerca de nove meses, mas o espaço passou um ano e meio fechado. Quando reabriu, teve a capacidade ampliada para 364 lugares. Atualmente, está em cartaz o espetáculo “Portátil”, do Porta do Fundos.

— A gente adaptou o interior, mas a fachada foi preservada. Ele tem palco que pode ser montado no estilo italiano, o mais tradicional, e também no formato de arena — diz Luiz Guilherme.



A exposição “Opening night”, na galeria Carpintaria, fica em cartaz até 27 de janeiro - **Fernando Lemos / Agência O Globo**

Inaugurada em novembro de 2016 pelos sócios Márcia Fortes, Alessandra d'Aloia e Alexandre Gabriel, a galeria Carpintaria complementa a programação off-gastronomia do Jockey e, semana passada, abriu a exposição "Opening night", com esculturas da americana Lynda Benglis, da brasileira Erika Verzutti e do inglês Jesse Wine.

O galpão amplo de estrutura contemporânea, com portas largas, fica entre a Camolese e o Rubaiyat, com acesso pela Rua Jardim Botânico.

Circular entre os espaços vai ficar ainda mais fácil a partir no ano que vem, quando alguns dos muros internos devem ser derrubados. Razão de ser do Jockey, as corridas também merecem atenção do público em geral. Há páreos sábado e domingo de tarde e segunda e terça à noite. Seja na mesa de um restaurante, seja nas arquibancadas da Tribuna C, a diversão é barbada.

SERVIÇO

Jockey Club Brasileiro: Praça Santos Dumont 31, Gávea — 3534-9000. Corridas: sáb e dom, a partir das 15h; seg e ter, a partir das 17h30m. Entrada gratuita. Apostas a partir de R\$ 2.

Bagatelle Rio: Praça Santos Dumont 31, Gávea — 3435-0355. Ter e qua, das 19h à 1h. Qui a dom, das 19h às 2h.

Carpintaria: Rua Jardim Botânico 971, Jardim Botânico — 22470-051. Exposição "Opening night". Ter a sex, das 10h às 19h. Sáb, das 10h às 18h. Até 27 de janeiro. Grátis.

Casa Camolese: Rua Jardim Botânico 983, Jardim Botânico — 99239-4969. Seg a sex, das 18h à meia-noite. Sáb, do meio-dia à 1h. Dom, do meio-dia às 18h.

Inverso: Praça Santos Dumont 31, Gávea — 3687-9448. Ter e qua, das 18h às 2h. Qui a seg, do meio-dia às 2h. Hoje, às 21h: "Viva Maurício Einhorn!", com os gaitistas Jefferson Gonçalves e Gabriel Grossi. R\$ 25.

Palaphita: Av. Bartolomeu Mitre 1.314, Gávea — 3114-0853. Qui a sáb, das 21h às 4h. Dom a qua, das 17h à meia-noite. Hoje, às 21h: Vem pro Pala com DJ Jonny Green. Grátis. Amanhã, às 21h: Full Moon, com os DJs Adoro Frozen Crew, Cain, Carol Emerick e Etto. R\$ 50 (homem), R\$ 30 (mulher). Não recomendado para menores de 18 anos.

Prado.Co: Praça Santos Dumont 31, Gávea — 2512-2247. Ter e qua, das 18h à meia-noite. Qui e sex, das 18h à 1h. Sáb, do meio-dia à 1h. Dom, do meio-dia às 23h. Pizzaria: ter, das 18h à 1h; qua e dom, das 18h às 2h; qui a sáb, das 18h às 4h.

Rubaiyat: Jockey Clube Brasileiro. Rua Jardim Botânico 971, Jardim Botânico (3204-9999). Seg a sex, do meio-dia às 16h e das 19h à meia-noite. Sáb, do meio-dia à meia-noite. Dom, do meio-dia às 18h.

Victoria: Rua Mário Ribeiro 410, Lagoa — 2540-9017. Seg a qui, das 19h à 1h. Sex, das 19h às 2h. Sáb, do meio-dia à 1h. Dom, do meio-dia à 1h.

Teatro XP Investimentos: Av. Bartolomeu Mitre 1.110, Gávea — 3523-8605. "Portátil": sex e sáb, às 21h; dom, às 20h. R\$ 80. 70 minutos. Não recomendado para menores de 12 anos. Até 16 de dezembro.

Leia mais: <https://oglobo.globo.com/rioshow/diversao-que-pule-de-dez-22161540#ixzz50xB54MJf>